Rok I. Warszawa, Wrzesień 1922 r. № 4

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI BROWARÓW W POLSCE.

WYCHODZI RAZ NA MIESIĄC.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA
Warszawa — Żelazna № 59, tel. 5-96
otwarta od 2 do 4 pp.

Ceny ogłoszeń bez zobowiązania:

1/1 strona	Mk. 40.000
1/2 „	„ 22.000
1/4 „	„ 12.000

Na okładce wyższe o 100% i 50%.

Redaktor: **W. Adam.** Wydawca: **Związek Właścicieli Browarów w Polsce.**

OGÓLNE ZEBRANIE CZŁONKÓW ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI BROWARÓW W POLSCE.

Na posiedzeniu Zarządu Związku Właścicieli Browarów w Polsce, ustanowiono juz terminy Ogólnego Zebrania członków, a mianowicie: pierwszy termin wyznaczono na dzień 4 Października, drugi zaś na dzień 11 tegoż miesiąca.

Jak doświadczenie nam wykazuje, rzadko kiedy zebrania nasze dochodzą do skutku w pierwszym terminie, szczególniej o ile przeważająca ilość członków przebywa stale na prowincji. Przypuszczać zatem możemy śmiało, że zjazd odbędzie się w dniu 11 Października.

Poczuwamy się do obowiązku jaknajwcześniej podać do wiadomości naszych czytelników, ażeby zapewnić jaknajliczniejszy zjazd P. P. Członków Związku. Jednocześnie wyrażamy nadzieję, że sześciotygodniowy okres pozwoli na rzeczowe i jaknajszczegółowsze opracowanie wniosków, jakie P. P. Członkowie zechcą, dla dobra naszej placówki, wnieść pod obrady Ogólnego Zebrania.

Porządek dzienny zostanie ogłoszony w następnym zeszycie i przedtem wskazanemby było, ażeby P. P. Członkowie mający zamiar zgłosić swoje wnioski, raczyli je zawczasu przesłać do Zarządu Związku.

PAŃSTWOWY PODATEK OD OBROTU.

W związku z wprowadzeniem w niektórych miastach Rzplitej podatku komunalnego od obrotu i wobec projektowanego wydania ustawy o państwowym podatku od obrotu, zachodzi potrzeba ustalenia wysokości obrotów przedsiębiorstw przemysłowych. Bowiem mając tylko odpowiedni materjał statystyczny, można będzie obliczyć sumę spodziewanych wpływów, zdać sobie sprawę z uciążliwości podatku dla naszego przemysłu i zależnie od tego, domagać się od czynników miarodajnych zmian wymaganych dla dobra i rozwoju naszej gałęzi przemysłu.

Z tych względów mamy zaszczyt prosić *wszystkie browary w Rzplitej Polskiej* o łaskawe nadesłanie nam w możliwie krótkim czasie, informacji dotyczących obrotów w ciągu 2—3 lat, za każdy rok oddzielnie; a mianowicie za rok 1919, 1920, i 1921.

Związek Właścicieli Browarów w Polsce.

WARTOŚĆ POŻYWNA OSADU Z CHŁODNIKÓW.

Świeżo ugotowana brzeczka piwna, w czasie studzenia na tak zwanych łodziach chłodzących, pozostawia tam specjalny osad zwany technicznie „kałem chłodnikowym“ (po niemiecku Kühlgeleger, lub der Trub).

Osad ten odcedzony na workach (Trubsack'ach), lub wyprasowany w prasach specjalnych, w większości naszych browarów bywa traktowany, jako rzecz zupełnie bezwartościowa i wyrzucany do śmietników.

Analizując jednak te odpadki, znajdujemy rzeczy bardzo ciekawe, wykazujące dokładnie wartość pożywną produktu omawianego.

Na 100 kg. zużytego słodu otrzymuje się około 8,5 kg. kałów chłodnikowych. Podług Lermera w osadzie tym jest 14% suchej masy.

Sto części suchej masy zawiera:

1. Substancji w wodzie rozpuszczalnych 38,25%
   a. Cukru 16,37%
   b. Dekstryny 20,73%
   c. Innych 1,15%
2. Substancji w wodzie nierozpuszczalnych 61,75%
   a. Żywicy chmielowej i innych . 16,62%
   b. Ciał białkowatych 34,63%
   c. Drzewnika 6,30%
   d. Popiołu. 4,20%

Wielką wartość pożywną osadu chłodnikowego dawno już oceniły browary zagraniczne i wyzyskały, jako doskonałą paszę dla inwentarza. W tym celu kały chłodnikowe miesza się ze słodzinami i odpadkami drożdży piwowarskich. Mieszaninę tą suszy się w specjalnych piecach, otrzymując w rezultacie produkt suchy, o wyglądzie kuchów rzepakowych, dający się łatwo przewozić i przechowywać. *Inż. M. Kiwerski.*

SŁÓD KOLOROWY (BARWIĄCY).

Chcąc otrzymać słód barwiący należy upalić słód zwyczajny, w odpowiednio zbudowanym piecyku w ciepłocie 170° C do 200° C (136° R do 160° R). Świeże słody, podsusza się uprzednio w temperaturze 40° C, słody zaś gotowe przed paleniem koniecznie trzeba zwilżyć, a dopiero zwilżony lekko podgrzewać.

Według G. Jakob'a i E. Rausch'a, jak podaje B. Leyser, są pewne przepisy, które należy przestrzegać przy wyrobie barwnika słodowego, a mianowicie:

1. Przy wyrobie barwnika słodowego wsypuje się słód do piecyka uprzednio podgrzanego, nie do zimnego.

2. Piecyk słodowy winien być wypełniony słodem od $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ jego objętości.

3. Zaleca się mechaniczne obracanie bębna w piecyku słodowym. Ilość obrotów winna wynosić 12 na minutę.

4. Ciepłota w piecyku słodowym winna być określoną za pomocą ciepłomierza, do czego służą odpowiednie przyrządy opatentowane przez G. Jakob'a.

5. Początkowo słód ogrzewany do 160° C—170° C (128° R—136° R), którą to ciepłotę winno się osiągnąć dość prędko, bo w ciągu 20—25 minut. Przy 170° C wielkich zmian w barwie skrobi nie obserwujemy, nawet przy dłuższym działaniu. Karmelizacja cukrów bez ciśnienia przy tej temperaturze nie zachodzi.

6. Krańcowe podniesienie ciepłoty jest 220° C do 225° C (176° R do 180° R). Przejście od 170° C do 225° C winno być możliwie powolne i trwać najmniej 1 godzinę 25 minut. Przyczem, wzrost temperatury w tych granicach winien być możliwie jednostajny i równomierny.

7. Przy ciepłocie krańcowej 220 °C—225° C (176° R do 180° R) otrzymujemy zupełnie równą i jednolitą zmianę barwy tak łuski słodowej jak też i ciałek skrobiowych, zawartych w ziarnie, czego przy ciepłocie wyższej nie osiągamy.

8. Jeżeli słód przepalony po wyjęciu z piecyka jest suchy i sypki, świadczy to o tem, że proces przepalania odbył się należycie. Słód przegrzany zlewa się mniej lub więcej w bryły.

9. Przy przyrządzaniu słodu barwiącego, wytwarzające się gazy i para wywierają wpływ ujemny na zdrowie ludzi, wobec tego przy wypalaniu barwnika słodowego należy jaknajstaranniej dbać o to, ażeby odprowadzanie wytwarzających się gazów było możliwie jaknajsprawniejsze.

10. Gorący słód wysypuje się na sito metalowe, który na skutek ruchu sita rozkłada się cienką warstwą i łatwo się wietrzy. Wielkość sita odpowiada ilości słodu i tak: na każde 60 kilogramów (około korca) słodu powierzchnia sita winna być najmniej 4,5 mtr.^{2} (szerokość 1,5 mtr. długość 3 metry). Słód palony ciemnieje jeszcze przy opróżnieniu piecyka. Przy-

ciemnianie to możemy osłabić, wysypując szybko słód na sito i jaknajstaranniej wietrząc aby spiesznie oziębić ziarna do ciepłoty normalnej.

11. Ostudzenie palonego słodu do ciepłoty 60° C—70° C (48° R—56° R) jest wystarczające i wtedy można słód wsypać do worków lub komór słodowych, w celu przechowania.

12. Przy paleniu, słód traci nietylko wodę ale i materję suchą ziarna; strata ta normalnie wynosi od 10 do 12% suchej materji. Objętość zaś słodu palonego zwiększa się, i tak z hektolitra słodu normalnego otrzymujemy 1,07 do 1,10 hektolitra słodu barwiącego, palonego.

Słód przepalony czyli przegrzany przy użyciu jako barwnik traci bardzo wiele na wydajności ekstraktu. Badania doktora Brand'a, przeprowadzone na stacji doświadczalnej dla przemysłu piwowarskiego w Monachium wykazały, że zawartość ekstraktu normalnej suchej masy słodu barwiącego jest 60 do 73%, kiedy wadliwie upalone słody dają ilość ekstraktu w suchej masie znacznie mniejszą, bo zaledwie 30 do 40%.

Według G. Jakob'a i E. Rausch'a ustalono, że barwność słodu jest największą, gdy słód palony sporządzony jest ze słodu z „górnych lasów" (górnej siatki suszarni), wtedy otrzymujemy taką intensywną barwę, jakiej nigdy nie można osiągnąć ze słodów gotowych, namoczonych przed paleniem w piecyku.

Przy przechowaniu słodu barwiącego, należy zwrócić baczną uwagę na zabezpieczenie od wilgoci. Zapasy słodu barwiącego nie powinny przewyższać półrocznego zapotrzebowania. Świeżo upalonego słodu barwiącego nie należy nigdy natychmiast brać do użytku, gdyż wskutek odleżenia się zyskuje on na łagodności smaku. Łuska słodu palonego—barwiącego powinna być możliwie jasną, inaczej bowiem materja barwiąca nabierze nieprzyjemnego, przypalonego smaku i zapachu.

E. Leyser wspomina o słodzie barwiącym, którego wyrób opatentował dyrektor Schneider z Worms. Schneider zaleca słód zwyczajny przed paleniem, w celu zacukrzenia, poddawać dłuższemu moczeniu w wodzie o temperaturze 52° do 58° R. Nadmiar wilgoci w słodzie, który powstał na skutek moczenia, szybko znika w piecyku do palenia słodu i w rezultacie otrzymujemy słód palony, którego łuska pozostaje prawie bez zmiany, lecz zawartość ziarna zabarwiona jest na brunatno. Smak tego słodu zwanego karmelem jest słodki, lecz aromatyczny, zdolność zabarwienia jednak jest słaba.

Przy chemicznym badaniu słodu barwiącego, znajdujemy w nim ciała dające identyczną reakcję kwasu salicylowego, na co należy zwrócić uwagę, badając słody i piwa ciemne.

Według E. Leysera należy zacier odmiennie uskuteczniać i wogóle inaczej postępować przy produkcji, chcąc otrzymać piwa ciemne ze słodu jasnego z domieszką palonego słodu barwiącego.

Inż. M. Kiwerski.

PROJEKT USTAWY W PRZEDMIOCIE ROZSZERZENIA NA CAŁY OBSZAR RZPLITEJ POLSKIEJ POSTANOWIEŃ BYŁEJ ROSYJSKIEJ USTAWY AKCYZOWEJ O PATENTACH AKCYZOWYCH.

Dnia 11 lipca Ministerstwo Skarbu wniosło do Sejmu Ustawodawczego powyżej wspomniany projekt ustawy za № 3666. Dla informacji naszych czytelników z Małopolski, Poznańskiego i Pomorza przytaczamy te ustępy które bezpośrednio odnoszą się do browarów.

Art. 1. Na cały obszar Rzplitej Polskiej rozciąga się moc obowiązującą postanowień art. 510, 511, 512, 513, 516, 517, 518, 519, 520, 521 i 522 rosyjskiej ustawy akcyzowej o patentach akcyzowych na fabryki trunków, wyrobów z wódki i okowity, oraz na zakłady sprzedaży trunków.

Art. 510 ust. ros. Od fabryk wyrabiających trunki wyskokowe, oraz od zakładów, które sprzedają trunki wyskokowe, z wyjątkiem magazynów fabrycznych, pobiera się opłatę patentową. Opłatę tą Skarb pobiera od utrzymujących zakłady, które są obowiązane do corocznego wykupowania patentów na specjalnym papierze.

UWAGA 1. Wysokość opłaty patentowej od zakładów wyrobu i sprzedaży trunków określona jest oddzielnie.

UWAGA 2. Na miejsca fabrykacji i sprzedaży trunków wyskokowych, oraz na same trunki nie mogą być nakładane żadne opłaty bez najwyższego zatwierdzenia, po przedwstępnym porozumieniu się z Ministrem Skarbu.

Art. 511 ust. ros. Bez wykupu przepisanych patentów ani wyrób trunków wyskokowych, ani też sprzedaż trunków nie jest dozwolona z wyjątkiem wypadków wskazanych w uwadze do niniejszego.

(Uwaga nie odnosi się do browarów ani do sprzedaży piwa).

Art. 512 ust. ros. Do wykupu tanentów w myśl art. 510 obowiązane są następujące zakłady przemysłowe: 7) browary.

(Uwagi nie odnoszą się do browarów).

Art. 513 ust. ros. Do wykupu patentów obowiązane są w myśl art. 510 następujące zakłady sprzedaży trunków:

1) zakłady restauracyjne, o ile posiadają prawo do sprzedaży trunków;
2) inne zakłady posiadające prawo do sprzedaży trunków, wyłącznie w naczyniach zamkniętych;
3) zakłady sprzedające wyłącznie piwo, porter i miód;
4) bufety w lokalach rozrywkowych, klubowych i t. p. oraz balach, zabawach i t. p. o ile posiadają prawo do sprzedaży trunków, prócz bufetów czasowych na dochód dobroczynny;
5) karczmy i domy zajezdne, o ile posiadają prawo do sprzedaży trunków, oraz
6) hurtowe składy piwa, wina i miodu.

Art. 516 ust. ros. Patenty wydaje się dla każdej fabryki i każdego miejsca sprzedaży trunków wyskokowych oddzielnie i winny być wywieszone w miejscu widocznem w fabrykach i zakładach, którym zostały wydane.

(Uwagi nie odnoszą się do browarów).

Art. 517 ust. ros. Patenty fabrykom wydaje się: (między innemi powiedziano

5) pozostałym fabrykom wskazanym w punktach 5, 7 (browarom) 8 i 9 art. 512, w listopadzie i grudniu, zawsze na rok, licząc od 1 stycznia jednego roku do 1 stycznia roku następnego.

Art. 518 ust. ros. Patenty wszelkiego rodzaju zakładom sprzedaży trunków wyskokowych, wydaje się albo na cały rok, w miesiącach listopadzie i grudniu, licząc od 1 stycznia jednego roku do 1 stycznia roku następnego, albo na terminy półroczne, licząc od 1 stycznia do 1 lipca i od 1 lipca do 1 stycznia, za opłatą połowy wysokości, przepisanej dla patentów rocznych, zgóry za półrocze: za pierwsze półrocze w listopadzie i grudniu, za drugie w maju i czerwcu.

UWAGA 1. Zakładom przemysłu restauracyjnego w miejscowościach kąpielowych i sezonowych miejscowościach leczniczych, prowadzących handel tylko podczas sezonu leczniczego, wydaje się patenty półroczne z terminem od 1 maja do 1 października. Spis powyższych miejscowości sporządza się po porozumieniu Ministrów Skarbu, Spraw Wewnętrznych i Handlu i Przemysłu.

Art. 519 ust. ros. (Nie dotyczy browarów).

Art. 520 ust. ros. Życzący sobie otrzymać patent na wyrób trunków wyskokowych składa lub przesyła odpowiednią deklarację dozorcy akcyzy lub jego pomocnikowi.

Art. 521 ust. ros. Opłata patentowa od fabryk wyrabiających trunki, pobiera się:

2) od browarów: a) opłata patentowa zasadnicza, za prawo przeróbki nie więcej niż tysiąc pudów słodu w ciągu roku sprawozdawczego i b) dodatkowa, za przeróbkę w tym samym roku każdego następnego tysiąca pudów słodu; niepełny tysiąc pudów liczy się za pełny. Minister Skarbu ma prawo ustanawiać sposób pobierania dodatkowej opłaty patentowej od browarów, z zachowaniem przepisów, określonych w art. 283.

Art. 522 ust. ros. Życzący sobie otrzymać patent na sprzedaż trunków składa lub przesyła podanie do dozorcy akcyzy lub jego pomocnika, z oznaczeniem powiatu, miasta, miasteczka, osady lub wsi, albo wogóle miejsca, gdzie zakład będzie otwarty, oraz wymienia rodzaj zakładu. Przy podaniu przedstawia się ustanowione świadectwo procederowe na zakład sprzedaży trunków, oraz pozwolenie instytucji, urzędów i osób, które zarządzają lub są właścicielami miejsca, gdzie się zakład otwiera. Przedstawione dokumenty zwraca się petentowi.

Art. 2. Opłaty pobierane na obszarze b. dzielnicy rosyjskiej od patentów na wyrób trunków, jako też na sprzedaż trunków przez zakłady przemysłowe i handlowe, wskazane w art. 512 i 213 zbioru rosyjskich przepisów o opłatach akcyzowych, a unormowane tymczasowo w ustępie A i B. § 2 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 Maja 1921 r. ustala się w następującej wysokości:

Od browarów:

a) zasadnicza opłata przy przerobie pierwszych 16,38 ton (tysiąc pudów) słodu . . . . 20,000 mk.

b) opłata dodatkowa przy przerobie każdych następnych 16,38 ton (tysiąc pudów) słodu . . . 10,000 „

Od zakładów sprzedaży trunków:

	w miejscowości		
	I kl.	II kl.	III kl.
a) od zakładów restauracyjnych posiadających prawo do sprzedaży trunków w naczyniach zamkniętych lub na kieliszki			
I rzędu	120.000	90.000	60.000
II „	60.000	45.000	30.000
b) od zakładów mających prawo do sprzedaży trunków wyłącznie w naczyniach zamkniętych:			
1) detalicznie	60.000	45.000	30.000
2) hurtowo	120.000	90.000	60.000
c) od zakładów sprzedających wyłącznie piwo, porter i miód w naczyniach zamkniętych . .	4.500	3.000	1.500
od tychże zakładów za prawo wyszynku dodatkowo . . .	9.000	6.000	4.500
d) od bufetów posiadających prawo do sprzedaży wszystkich trunków:			
1) przy teatrach, cyrkach klubach, wyścigach, wystawach, lokalach związkowych i t. p.	15.000	10.000	7.500
2) na balach, zabawach i t. p.	9.000	6.000	3.000
e) od karczem i domów zajezdnych posiadających prawo sprzedaży wszystkich trunków . .	60.000	45.000	30.000
f) od hurtowych składów piwa, wina i miodu	40.000	30.000	20.000

Art. 3. Pod względem wymiaru akcyzowych opłat patentowych zalicza się w byłej dzielnicy austryjackiej i pruskiej do I klasy miejscowości: Kraków, Lwów, Poznań. Do II klasy miejscowości należą miasta liczące ponad 10,000 mieszkańców. Inne miejscowości należą do klasy III.

Art. 4. (Nie odnosi się do browarów ani do sprzedaży piwa).

Art. 5. (Przewiduje kary za nieprzestrzeganie niniejszych przepisów).

Ustawa niniejsza po uchwaleniu przez Sejm, wejdzie w życie z dniem jej ogłoszenia i nie będzie obejmować części górnośląskiej województwa śląskiego.

PROJEKT PODWYŻSZENIA OPŁAT AKCYZOWYCH OD PIWA.

Dnia 11 Lipca wpłynął do Sejmu projekt Ministerstwa Skarbu № 3665 który poniżej przytaczamy:

Podwyższenie opłat akcyzowych od piwa.

Dla b. dzielnicy rosyjskiej: Opłatę akcyzową od słodu przerobionego na piwo podwyższa się do kwoty 2400 Mkp. od 1 puda słodu przeznaczonego do przeróbki na piwo.

Opłatę akcyzową jaką uiszczać mają browary, przerabiające w ciągu roku nie więcej, niż dwa tysiące pudów słodu, podwyższa się do kwoty 2000 Mkp. od puda słodu.

Zapasy brzeczki piwnej oraz piwa, jakie w dniu wejścia w życie niniejszej ustawy znajdować się będą u wytwórców piwa, podlegają dodatkowemu opodatkowaniu po 1000 Mkp. od każdego Htl. piwa.

Tę dodatkową opłatę, o ile ona dotyczy piwa lub brzeczki piwnej, wyprodukowanych i znajdujących w browarach, które przerabiają rocznie nie więcej niż dwa tysiące pudów słodu, zmniejsza się do kwoty 900 Mkp. od każdego Htl.

Ustanowioną opłatę akcyzową od piwa, sprowadzonego do b. zaboru rosyjskiego z zagranicy, podwyższa się do kwoty 4000 Mkp. od każdych 100 litrów piwa.

Dla b. dzielnicy austryjackiej. Opłatę akcyzową od brzeczki piwnej, określoną od hektolitra tej brzeczki i od każdeho stopnia ekstraktu, zależnie od rozmiaru produkcji danego browaru, podwyższa się jak następuje:

a) dla browarów przerabiających do 10000 Htl. piwa do 230 Mkp.
b) „ „ „ „ 30000 „ „ „ 235 „
c) „ „ „ „ 50000 „ „ „ 240 „
d) „ „ „ „ 70000 „ „ „ 245 „
e) „ „ „ ponad 70000 „ „ „ 250 „

Zapasy brzeczki piwnej oraz piwa, jakie w dniu wejścia w życie niniejszej ustawy znajdować się będą w browarach, podlegają dodatkowemu opodatkowaniu, a mianowicie pobrana będzie od zapasów brzeczki względnie piwa znajdującego się w browarach, dodatkowa opłata w wysokości różnicy między opłatą uiszczoną już poprzednio, a przypadającą na podstawie niniejszego rozporządzenia.

Wywożącym piwo, zwraca się, bez względu na zawartość ekstraktu, w pierwotnej brzeczce, z której to piwo wyrobiono, za każdy Htl. piwa po 1250 Mkp.

Wytwórcom piwa zwraca się za każdy stopień ekstraktu wywiezionego piwa po 240 Mkp.

Od piwa sprowadzonego za osobnym zezwoleniem Ministerstwa Skarbu do b. dzielnicy austryjackiej z zagranicy, pobiera się oprócz opłaty celnej,

dodatkową opłatę akcyzową od każdego Htl. piwa i od każdego stopnia ekstraktu pierwotnej brzeczki zarodowej po 250 Mkp.

Dla b. dzielnicy niemieckiej: Podatek od 1 Htl. piwa wynosi przy produkcji rocznej do 10.000 Htl. po 1.800 Mkp. za dalsze 20.000 Htl. po 1.900 Mkp. i powyżej 30.000 Htl. po 2.000 Mkp.

Powyższy podatek oblicza się od piwa pełnego, o zawartości 8 do 13% ekstraktu brzeczki podstawowej półtorakrotnie, od piwa mocnego o zawartości powyżej 13% ekstraktu brzeczki podstawowej dwa i półkrotnie.

Podatek od warek domowych podnosi się do kwoty 600 Mkp. od Htl.

OPŁATA KOLEJOWA ZA ŁADUNKI ZBIOROWE.

Podług rozporządzenia Ministerstwa Kolei Państwowych, przewoźne za zbiorowe ładunki całowagonowe, oblicza się tak, jak by cały wagon był naładowany li tylko tym towarem, który podlega najwyższej klasie opłat.

Rozporządzenie, zupełnie słuszne dla przewozu towarów, okazało się zbyt dokuczliwe dla przewozu zwrotnych pustych naczyń po piwie. Dla przykładu przytaczamy fakt. Za przewóz wagonu naładowanego piwem z Warszawy do stacji X, opłata za przewóz wynosi 54.000 Mk. — zaś za przewóz pustych zwrotnych naczyń, to jest butelek, skrzyń i beczek (bez wykazania wagi każdego rodzaju ładunku) od stacji X do Warszawy wynosi 58.000 Mk. już po otrąceniu ulg jakie naczyniom takim przysługują. Paradoks ten wynika stąd, że w drodze powrotnej przewóz obliczany jest za wagon naładowany butelkami, a więc podług klasy wyższej niż piwo.

Wobec tego Związek Właścicieli Browarów zwrócił się z umotywowanym podaniem do Władz Kolejowych i dnia 15 Sierpnia otrzymał z Ministerstwa Kolei Państwowych zapewnienie, że stan obecny ulegnie zmianie i że „uwagi Związku, Ministerstwo Kolei Państwowych uznało za słuszne i postanowiło uwzględnić przy najbliższym rozpatrywaniu nomenklatury i klasyfikacji towarów“.

W myśl podania Związku zwrotne naczynie po piwie (butelki, beczki i skrzynie) winny być zaliczone do specjalnej kategorji „opakowań zwrotnych“ nie zaś do jakiejkolwiek kategorji towarów, i podlegać winny wyjątkowo niskiej opłacie.

URODZAJE.

Tegoroczne zbiory jęczmienia, aczkolwiek nie dorównywują zeszłorocznym, jednakże ilościowo przewyższają lata ubiegłe, biorąc pod uwagę zwiększenie powierzchni obsiewu.

W roku 1921/22 uprawiono pod jęczmień około 1.150 tys. hektarów (1 hektar = 1,8 morgi polskiej, 4 morgi magdeburskie, 0,9 dziesięciny). Przeciętny zbiór wyniesie około 12 Centnarów Mtr. z 1 Hektara, przyczem

zaznaczyć musimy, że jęczmiona jare dały lepszy plon. Ogólna zatem ilość jęczmienia przekroczy w przybliżeniu 1380 tys. tonn.

Mniej ścisłe informacje posiadamy o urodzaju chmielu, przypuszczać jednak możemy, że tegoroczne zbiory nie wiele różnić się będą od poprzednich lat i że chmielu będziemy mieli nadmiar w stosunku do potrzeb naszego przemysłu, o ile spekulanci i eksporterzy nie ogołocą naszego rynku tak, jak to miało miejsce w roku gospodarczym 1921/22.

Podług przybliżonego obliczenia rzeczoznawców zbiory nasze wyniosą około 8 tys. centnarów mtr. co podajemy z zastrzeżeniem.

NOWA TARYFA OPŁAT ZA PRZEMIERZANIE NACZYŃ.

Taryfa opłat zasadniczych Państwowego Urzędu miar i wag — ustanowiona przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu dnia 13 Maja 1922 r. (Dz. U. R. P. № 39 z dnia 30.V 1922 r. poz. 326.) zostaje podwyższona o 50% poczynając od dnia 1 Sierpnia b. r. Nowe stawki za przemierzanie beczek wynosić zatem będą:

za pojemność	do	27	litrów włącznie	187.50
„	powyżej	27— 55	„	262.50
„	„	55—110	„	450.—
„	„	110—210	„	675.—
„	„	210—310	„	900. —
„	„	310—410	„	1.125.—
„	„	410—600	„	1.200.—
za każde następne pełne lub rozpoczęte 100 ltr.				225.—

Druk. i Lit. p. f. „JAN COTTY” w Warszawie, Kapucyńska 7.